

Menù Tradizione - € 40.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Cotechino in crosta di biscotto salato, crackers aromatizzato con crema di zucca e crostini di pane integrale

Cotechino in savory biscuit crust, crackers flavored with pumpkin cream and wholemeal bread croutons



Tortelli di pasta fresca al grano saraceno ripieni di polenta e guanciaie, ragù di coniglio, spuma di Puzzone e polvere di olive

Fresh buckwheat tortelli stuffed with polenta and bacon, rabbit ragout, Puzzone foam and olive powder



Canederlotti dolci di ricotta in crosta di nocciole ripieni al cioccolato, salsa vaniglia e gel di mandarino

Sweet ricotta dumplings in hazelnut crust stuffed with chocolate, vanilla sauce and tangerine gel

Menù Sfizioso -€ 40.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Biscuit di patate ripieno alla ricotta affumicata e formaggi trentini, spuma di Casolet, salsa di datterino e polvere di barbabietola

Potatos biscuit filled with smoked ricotta and Trentino cheeses, Casolet foam, datterino cheese sauce and beetroot powder



Gnocchi di zucca gialla con burro aromatizzato al timo, fonduta di Trentingrana, cialde all'amaretto e semi tostati

Yellow pumpkin gnocchi with thyme flavored butter with Trentingrana fondue, amaretto wafers and toasted seeds



Carpaccio di ananas marinato alle fave di tonka e anice stellato, spugna al cacao e gelato al fior di latte e vaniglia

Pineapple carpaccio marinated with tonka beans and star anise, cocoa sponge and mozzarella and vanilla ice cream

Menù Terra-€ 65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Tartare di manzo del territorio Trentino mantecato alla senape, crema di carote confit al cumino, tuorlo d'uovo in crosta e anacardi tostati
Trentino beef tartare creamed with mustard, confit carrot cream with cumin, crusted egg yolk and toasted cashews



Ravioli di pasta fresca con ripieno all'anatra, burro chiarificato profumato alla maggiorana, tartufo nero e crumble di pane speziato
Fresh pasta ravioli with duck filling, clarified butter scented with marjoram, black truffle and spiced bread crumble



Cubo di manzo fondente in lunga cottura, fondo speziato al Teroldego, purè di patate al limone e biscotto salato alla barbabietola rossa
Long-cooked dark cube of beef, Teroldego spiced base, lemon mashed potatoes and savory biscuit with red beetroot.



Mezza sfera cremosa al sapore di strudel con uva sultanina, pinoli, cuore morbido alla mela, crumble di cannella, glassa allo specchio e foglie d'oro
Creamy strudel-flavored half spheres with sultanas, pine nuts, soft apple heart, cinnamon crumble, mirror glaze and gold leaves.

Menù Acqua -€ 65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Coda di rospo in crosta di lattuga, crema di castagne e piccole sfogliatine
Monkfish in a crust of lettuce, chestnut cream and small puff pastries



Riso selezione Acquerello mantecato con crema di topinambur cotto al latte di mandorle, tartare di tonno rosso e nocciole tostate
Acquarello selection rice creamed with tuber cream, cooked in almond milk, red tuna tartare and toasted hazelnuts



Trancio di salmone cotto a bassa temperatura, finocchietto brasato, patate cotte in sale, salsa al curry
Low temperature cooked salmon steak, braised fennel, potatoes cooked in salt, curry sauce



Banana split cremosa con gelato artigianale ai marroni, cioccolata frizzante e burro al cacao
Creamy banana split with homemade chestnut ice cream, sparkling chocolate and cocoa butter.